

ARMANI / RISTORANTE
LUNCH SPRING 2019



Armani/Ristorante Ginza

当店ではサービス料 10%を頂戴しております

ALL PRICES INCLUDE TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

ASSAGGI

HOT SPRING EGG, SPELT WITH VEGETABLES AND POTATO CHEESE FONDUE
ポーチドエッグ スペルト小麦 春野菜 ジャがいものクリーム

FUSILLI WITH VEGETABLES BOLOGNESE AND PLANT BASED PARMESAN
フジローニ 野菜のボロネーゼ マカダミアナッツのパルミジャーノ
又は

PANSOTTI FILLED WITH KOGOMI, RICOTTA CHEESE TOSSED WITH
MOUNTAIN PEPPER BUTTER
リコッタチーズとこごみを詰めたパンソッティ 山椒の香り

ROASTED JOHN DORY WITH SHELLFISH AND SEA FOOD CREAM SAUCE
焼鯛のロースト 貝のうまみソース
又は

DUCK BREAST KELP CURED, SHERRY SAUCE AND FERMENTED BLUEBERRIES
北海道産の鴨胸肉のロースト シェリーとブルーベリー

VANILLA PANNA COTTA, STRAWBERRY SHERBET, RHUBARB
バニラパナコッタ 苺のソルベ バジルのソース

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS
カフェ プティフル

4 COURSES ¥6,000
4 皿のコースメニュー ¥6,000

ARMANI

LOBSTER CAESAR SALAD
オマール海老 シーザーサラダ

JAPANESE YELLOWTAIL CRUDO WITH TURNIP, FENNEL, POLLEN AND SPICY PASTE
カンパチ カブ ウイキョウのパウダー かんずり

PACCHERI WITH LAMB MEATBALLS AND SAFFRON SAUCE
仔羊とフェタチーズのポルペッティーネ パッケリ サフラン

BINCHOU TAN ROASTED SCORPION FISH, WILD VEGETABLES GENOVESE SAUCE
カサゴの炭火焼き 山菜とフキのジェノヴェーゼ

COCONUTS MOUSSE WITH LITCHI, MANDARIN AND WHITE CHOCOLATE
ココナッツムース ライチ ホワイトチョコ カラマンシー

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS
カフェ プティフル

5 COURSES ¥8,500
5 皿のコースメニュー ¥8,500

PRIMAVERA

BURRATA CHEESE WITH SPRING VEGETABLES
春の野菜とブラータ

LINGUINE WITH ABALONE GARLIC, OIL AND CHILI
リングイネ アワビ ペペロンチーノ

BINCHOU TAN ROASTED SCORPION FISH, WILD VEGETABLES GENOVESE SAUCE
カサゴの炭火焼き 山菜とフキのジェノヴェーゼ

ROASTED LAMB LOIN WITH HORSE RADISH SAUCE,
SEA BEANS, ASPARAGUS SALAD AND POLENTA FOAM
仔羊の背肉ロースト 西洋わさび シーアスパラガスのサラダ ポレンタのクリーム

ROBIOLA CHEESE CAKE AND GELATO, LAMBRUSCO GEL, BERRIES AND RUBY CHOCOLATE
ロビオラチーズのケーキジェラート ランブルスコ ルビーチョコレート ベリー

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS
カフェ プティフル

5 COURSES ¥12,500
5 皿のコースメニュー ¥12,500